AS ÁRBORES ESQUECIDAS:

ÁRBORES DE FROITA ANTIGAS DA BISBARRA DE VALGA



Alejandro Fernández Palicio

Este traballo foi realizado coa contribución do concello de Valga a través dunha bolsa de investigación "Xesús Ferro Couselo" do ano 2011-2012.

 Este traballo quere ser un comezo dun maior sobre estas árbores.

Para calquer consulta:
alejandrofernandezpalicio@gmail.com
teléfono de contacto: 666 982 467

AS ÁRBORES ESQUECIDAS:

ÁRBORES DE FROITA ANTIGAS DA BISBARRA DE VALGA

Alejandro Fernández Palicio

Agradecementos

Gostaríame agradecer este traballo a todas as persoas que desinteresadamente axudaron a recopilar este catálogo de froiteiras. En particular os custodios das froiteiras que tanto tempo pasaron compartindo conmigo o seu coñecemento: Candiucho, Tucho, Miguel, Eloi, Elvira, Ramona, Manuel, Francisco, José, Teresa, Cacharro e outros moitos que non quixeron dar o seu nome...

(...)
Alí onde se ven pomares
de peras, mazás e peros,
laranxas, limós e limas,
misturados sin concerto,
riquísimas tabardillas,
urracas de un sabor cheo
de ambrosía que regala
dos Dioses o gusto mesmo,
camoesa real paxiza
con colores de vermello,
tan bonita por afora
como tan san por adentro,
peras pardas, barboriñas,
de campana, de San Pedro,
de San Benito e San Xoán
e as de sete cotobelos,
de canela e pirillotes,
ranetas e mais de esprego,
fadiñas e repinaldos,
presentiños a milleiros,
cireixas, guindas e noces,
pavías e mais pexegos,
melocotós e pelados,
duracios e abrideiros,
romanas e tres en cunca
figos grandes e pequenos,
cirigüelas e fatóns,
xemas e ameixas a cestos;
(...)

Xosé Manuel Pintos Villar
Cando te vexo nesa cruz pendente
(1858)

ÍNDICE

pax. 11_**Introdución: A memoria agrícola colectiva**
pax. 12_**As variedades de froita autóctona: un ben procomún**
páx. 13_**As árbores froiteiras un patrimonio vivente a conservar**
páx. 14_**Custodios da froita antiga**
páx. 15_**A desaparición da froita do país**
páx. 16_**Custodios de Valga e bisbarra**
páx. 18_**Catálogo de froita autóctona ou local da bisbarra de Valga**
páx. 71_**Outras froitas locais da bisbarra que non entraron no catálogo**
páx. 73_**Proposta para a reintroducción das froitas antigas na economía local**
páx. 74_**Creación de bancos de froiteiras locais**
páx. 76_**Bibliografía**

INTRODUCIÓN: A MEMORIA AGRÍCOLA COLECTIVA

Nas sebes e campeiros agóchanse árbores esquecidas. Froiteiras caídas no esquecemento. Árbores produtoras de froitas moi antigas específicas da comarca que foron seleccionadas ano tras ano polos campesiños da bisbarra. Hoxe están a desaparecer, desacordadas de todos, perdidas nas fragas ou conservadas solo por algúns apaixoados custodios nas súas propias hortas.
Constitúen un patrimonio xenético colectivo único, resultado de séculos de selección: un patrimonio a preservar, coñecer e difundir.

As árbores de froita antiga, que noutros tempos axudaban a complementar a economía e a dieta do campesiño, están a ser substituídas polas variedades demandadas pola industria da alimentación, debido ó abandono das actividades agrícolas e gandeiras, ó cambio dos usos do solo e polas concentracións de terreos en grandes propiedades, especialmente para o cultivo da vide.

Cada vez que se extingue unha variedade froiteira local pérdese un traballo colectivo de centos de anos, pérdese biodiversidade e prescíndese dun recurso de grande potencialidade pola calidade dos seus froitos.

Esta investigación pretende dar a coñecer o patrimonio xenético da bisbarra de Valga. Un patrimonio colectivo esquecido que cómpre valorizar como ecosistema endémico que é necesario integrar novamente no sistema agro-económico da comarca.

AS VARIEDADES DE FROITA AUTÓCTONA: BENS DO PROCOMÚN

As árbores de froita autóctona son variedades locais de árbores froiteiras adaptadas ó microclima e os solos da súa comarca, moi resistentes ás enfermidades e ós parasitos da súa área.

Son o resultado dunha lenta escolla xenética practicada durante centos de anos por unha anónima colectividade de persoas que durante séculos contribuiron á mellora das distintas especies, as cales foron escolmando detidamente os exemplares mais fortes, mellor aclimatados e cos mellores froitos para a súa reprodución, acadando así plantas sobranceiras, adaptadas ó territorio.

É un patrimonio que o podemos enraizar coa actual noción de procomún: un ben que pertence a todos, que debe ser protexido activamente e que ten que ser xestionado pola colectividade. Un ben creado e herdado conxuntamente que tamén debemos poder legar.

AS ÁRBORES FROITEIRAS: UN PATRIMONIO VIVENTE A CONSERVAR

As arbores froiteiras son un patrimonio vivo. Esto engade unha dificultade á súa conservación, xa que os exemplares deden ser custodiados e coidados continuamente para asegura-la súa reprodución.

Esta realízase por medio de enxertos, escollendo a pugas mais axeitadas a tal fin. Non se reproducen por medio das sementes das froitas. Por medio das semes obténse unha planta brava, que non posuirá as calidades da planta nai.
As diferentes calidades ou diferentes variedades dun mesmo tipo de froita, resultado da longa escolma e mellora euxénica das árbores, solo se trasmiten por medio do enxerto: deste xeito unha mesma maceira pode posuír diferentes calidades de froita en cada póla, resultado de diferentes enxertos procedentes cada un de árbores de calidades diversas.

Solamente nalgúns casos concretos como nalgunhas frutas de carabuña pódese obter unha árbore con calidades similares á árbore nai.

Para enxertar as árbores utilízanse árbores diversos: membrilleiros, abruñeiros, espiños; así como novas variedades resultado de seleccións en centros de investigación.
.

CUSTODIOS DA FROITA ANTIGA

Nos últimos anos teñen aparecido unha serie de iniciativas para a salvagarda das árbores de froita autóctona. Facemos reseña das que coñecimos ou temos noticia.

En Galicia:
- Asociación galega de froita autóctona do Eume(AGFA). www.agfadoeume.org
- Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo. www.ciam.es
- Horta de conservación de froiteiras autóctonas de San Sadurniño. www.sansadurnino.es/archivos/1281008569691.pdf
- Antonio Correa no lugar de Iñás, Oleiros

En Portugal:
- Colher para Semear. Rede portuguesa de variedades tradicionais. Editan o boletín "O gorgulho".

En Italia:
- L'orto dei frutti dimenticati. www.montefeltro.net/pennabilli/orto.htm
- Orti di Pace. http://www.ortidipace.org

A DESAPARICIÓN DA FROITA DO PAÍS

A enorme variedade de froitas tradicionais que poucos anos atrás tiñamos na nosa contorna foi lentamente desaparecendo por mor dos numeros cambiamentos acontecidos coa rápida industrialización sofrida nos últimos anos en Galicia.
As froitas autóctonas, ó non estar adaptadas ás condicións de uniformidade e de resistencia que lles esixe a industria alimentaria, non foron aceptadas por esta. Na industria actual apenas existen unha decena de variedades de mazás ou de peras e aínda menos doutras froitas e froitos: son calidades resultado da experimentación especialmente adaptadas ós ritmos da maquinaria e do transporte.

Ó mesmo tempo que se estaba a consolidar a industria froiteira, a do viño comezou a crecer seguindo a tónica que xa comezara no século XIX. A expansión dos viñedos pola comarca levou aparellada a destrución dos numeros pomares de froiteiras adicados ó autoconsumo que cada casa posuía. O viño comezaba a ser rentable, sendo o único produto agrícola exportable da zona. A destrucción das froiteiras locais foi case absoluta e hoxe apenas fican terreos adicados á froita, salvo algunhas fincas de pequeno tamaño ou algún terreo coidado por algún apaixoado destas árbores. As variedades locais practicamente desapareceron en apenas 20 anos.

É posible ter unha selección de froita local variada e continua durante todas as estacións: algunhas únicamente se disfrutarán durante pequenos períodos pero hai moitas variedades con grande poder de conservación que poden resistir varios meses sen apodrentar.

CUSTODIOS DE VALGA E BISBARRA

“...naquela finca andabamos de rapaces ás arrasadeiras. Había unha grande parra con uvas cun sabor particular. A parra a quitaron e non atopei mais uvas semellantes”
Luís, veciño da Devesa, Campaña, Valga, abril do 2010

As custodias e custodios que nos fomos atopando ó longo dos camiños da bisbarra de Valga son os heroes e as heroínas desta pequena intrahistoria. Foron os que permitiron que as variedades locais de froita chegaran até nós. Moitos deles posúen fincas que atenden a diario con agarimo.














FRESCOLON











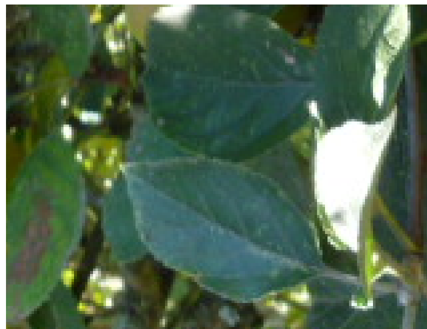


CATÁLOGO DE FROITA AUTÓCTONA OU LOCAL DA BISBARRA DE VALGA

Este catálogo, que non pretende ser definitivo, quere ser unha primeira contribución, un achegamento á enorme variedade de calidades de froita que aínda se atopan na área de Valga. Agardamos que novas mans recollan o aquí iniciado...

01

Tabardilla do país







Nome:

Mazá Tabardilla do país

Características principais:

mazá para comer de caída temprana

Maduración:

xullo

Lugar onde se atopou:

Viladesuso, Oeste, Catoira

Nome do custodio:

Manuel García Torrado

Outras referencias:

unha das mazás antigas aínda mais difusas

02

Roxa







Nome:

Mazá Roxa

Características principais:

mazá pequena, consérvase na árbore ata decembro sen peder calidades

Maduración:

tardía

Lugar onde se atopou:

Viladesuso, Oeste, Catoira

Nome do custodio:

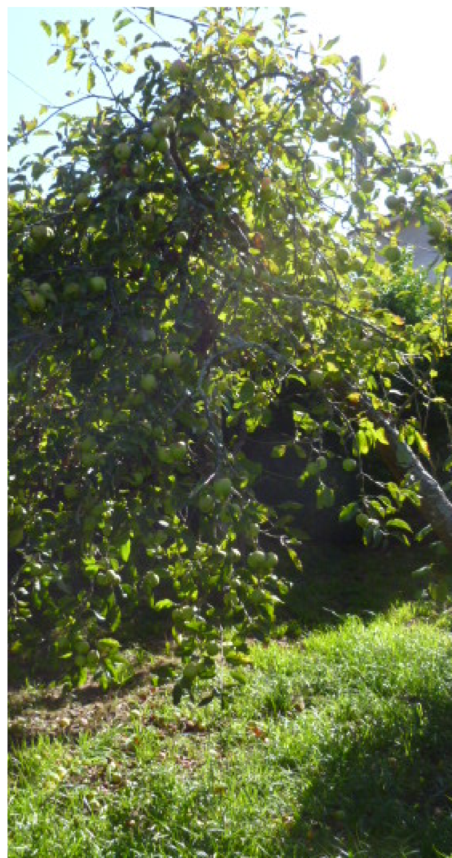
Manuel García Torrado

03

Branca







Nome:
Mazá Branca
Características principais:
mazá pequena, úsase para facer compota por ser moi doce
Maduración:
non se indicou
Lugar onde se atopou:
Viladesuso, Oeste, Catoira
Nome do custodio:
Manuel García Torrado

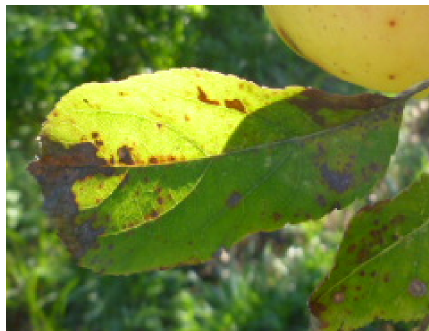
Mazá de nome descoñecido





Nome:
descoñecido
Características principais:
mazá dura, de sabor un pouco amarga
Maduración:
non se indicou
Lugar onde se atopou:
Viladesuso, Oeste, Catoira
Nome do custodio:
Manuel García Torrado

Mazá de nome descoñecido





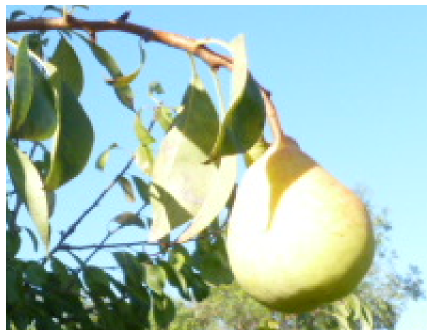




Nome:
descoñecido
Características principais:
mazá de sabor lixeiramente áceda.
Maduración:
agosto
Lugar onde se atopou:
terreo no lugar de Viladesuso, Oeste, Catoira
Nome do custodio:
non o deu

06

Pera de nome descoñecido





Nome:

descoñecido

Características principais:

cor amarelo, tamaño pequeno

Maduración:

agosto

Lugar onde se atopou:

terreo no lugar de Viladesuso, Oeste, Catoira

Nome do custodio:

non o deu

07 *a*

Laranxa do país







Nome:

laranxeira do país

Características principais:

ten laranxas de zume todo o ano.

Maduración:

outubro, conservanse na árbore ata febreiro sen problemas e nalgún dos exemplares, todo o ano.

Lugar onde se atoparon:

7a) casa con terreo no lugar de Quinteiro, Oeste, Catoira: laranxeira de mais de 60 anos.

7b) finca en Campaña, Valga

7c) lugar de Castro, Oeste, Catoira

Nome dos custodios:

7a) Manuel Pérez López

7b) Miguel

7c) Antonio "Tucho" de Castro

07 b

Laranxa do país





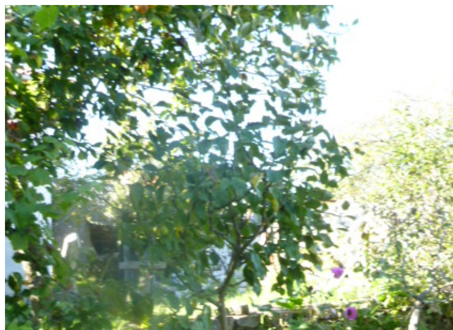
07 c

Laranxa do país





Mazá de San Xoán





Nome:

mazá de San Xoán

Características principais:

mazás brandas, brancas e pequenas. Acábanse moi rápido. A árbore dura poucos anos.

Maduración:

xuño

Lugar onde se atopou:

casa no lugar de Quinteiro, Oeste, Catoira

Finca dos Soutos San Xulián, Cesures

Nome do custodio:

Manuel Pérez López

Teresa

09

Mazá de San Roque







Nome:
mazá de San Roque
Características principais:
mazás un pouco ácedas con moito moito zume de gran sabor. Colle unha cor riscada. A árbore dura moitos anos.
Maduración:
mediados de agosto
Lugar onde se atopou:
casa con terreo no lugar de Quinteiro, Oeste, Catoira
lugar de Castro, Oeste, Catoira
Nome do custodio:
Manuel Pérez López
Antonio "Tucho" Castro

10

Mazá Real









Nome:

mazá "a real"

Características principais:

mazás con zume (non tanto como as de San Roque) Colle unha cor vermella riscada. Consérvase moi ben.

Maduración:

setembro

Lugar onde se atopou:

casa con terreo no lugar de Quinteiro, Oeste, Catoira

Nome do custodio:

Manuel Pérez López

11

Mazá de Cu Neghro ou de Bico









Nome:

mazá de cu neghro ou de bico

Características principais:

moi saborosa

Maduración:

mazá tardía de setembro-outubro

Lugar onde se atopou:

casa con terreo no lugar de Quinteiro, Oeste, Catoira

Castro, Oeste, Catoira

finca en Busto, Portocanles, Dimo, Catoira

Nome do custodio:

Manuel Pérez López

Antonio "Tucho" Castro

Francisco

12

Raxada









Nome:

uva de Raxada

Características principais:

uva de comer, non de viño, pequena e de sabor doce. A cepa que atopamos ten mais de cen anos.

Maduración:

setembro

Lugar onde se atopou:

finca do lugar de Quinteiro, Oeste, Catoira

Nome do custodio:

Manuel Pérez López

13

Tinto ghordo



Nome:
uva de Tinto ghordo
Características principais:
a uva mais común na área. Non é o mesmo que o Caíño. O tinto ghordo é mais doce
Maduración:
setembro
Lugar onde se atopou:
finca do lugar de Quinteiro, Oeste, Catoira
Nome do custodio:
Manuel Pérez López

14

Catalán Neghro







Nome:

uva de Catalán Neghro

Características principais:

Ten un sabor afresado

Maduración:

setembro

Lugar onde se atopou:

finca no lugar de Vilar, Cordeiro, Valga

Nome da custodia:

Ramona Novo

15

Catalán Roxo







Nome:

uva de Catalán Roxo "o de sempre"

Características principais:

moi abondante na área

Maduración:

setembro

Lugar onde se atopou:

finca no lugar de Vilar, Cordeiro, Valga

Nome da custodia

Ramona Novo

16

Periños







Nome:
periños de pereira brava
Características principais:
árbore que se atopa en zonas húmidas principalmente, moi utilizada para facer enxertos
Maduración:
setembro
Lugar onde se atopou:
terreos preto de Vilar, Cordeiro, Valga
Nome da custodia
pereira salvaxe

17

Fatón Redondo





Nome:

fatón redondo ou collóns de fraile

Características principais:

ameixa alongada de cor azul ou morada, de forma variada moi abondante na área. Hai unha variedade grande e outra pequeña.

Maduración:

xullo-agosto

Lugar onde se atopou:

finca en Campaña, Valga

finca en Infesta, Cesures

Nome da custodia

Miguel

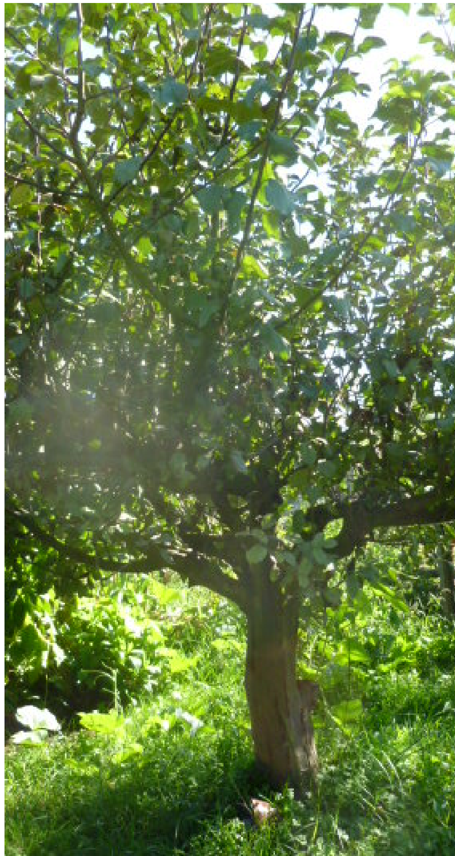
Sr Cacharro

18

Mazá de San Pedro







Nome:

mazá de San Pedro

Características principais:

mazá fariñeira, a mais tempraneira

Maduración:

xuño

Lugar onde se atopou:

finca en Campaña, Valga

Nome da custodia

Miguel

Pexego do país









Nome:

pexego do país ou duraces, que non despexan a carabuña

Características principais:

pexego de pequeno tamaño, cor amarela. Por dentro a pepita e roxa

Maduración:

agosto-setembro

Lugar onde se atopou:

finca en Campaña, Valga

Castro, Oeste, Catoira

Nome da custodia

Miguel

Antonio "Tucho" Castro

20

Tabardilla pel de sapo







Nome:
tabardilla pel de sapo
Características principais:
adáptase ben ás zonas mais húmidas da bisbarra, ten a cor acastañada.
Maduración:
non se indicou
Lugar onde se atopou:
finca en Campaña, Valga
A Barca, Herbón
finca da rúa Doutor Mosquera, Cesures
lugar de Castro, Oeste, Catoira
Nome da custodia
Miguel
custodixs descoñecidxs
Elvira e Eloy Bustelo
Antonio "Tucho" de Castro

21

Membrilleiro






Nome:
membrilleiro
Maduración:
non se indicou
Lugar onde se atopou:
finca en Campaña, Valga
finca en Castro, Oeste, Catoira
Nome da custodia
Miguel
Antonio "Tucho de Castro"

22

Cereixeira do país



Nome:

cereixeira ou sereixeira do país

Maduración:

maio

Lugar onde se atopou:

finca en Campaña, Valga

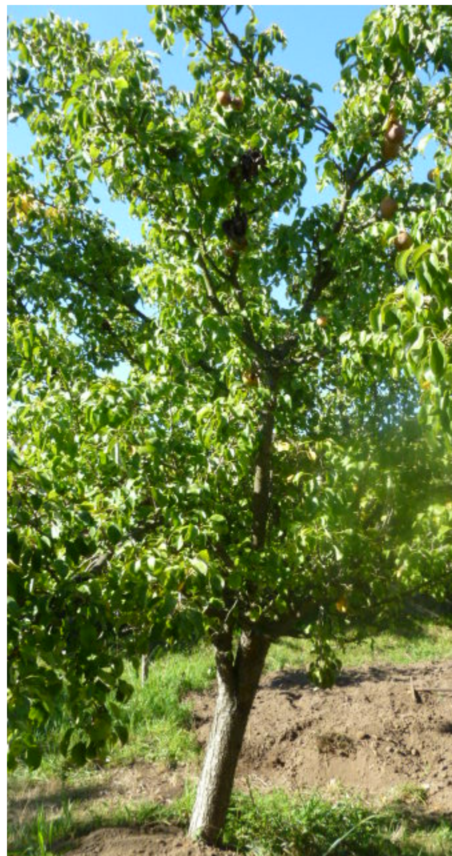
Nome da custodia

Miguel

23

Pereira do país





Nome:

pereira do país

Maduración:

agosto

Lugar onde se atopou:

finca en Campaña, Valga

Nome da custodia

Miguel

Peros

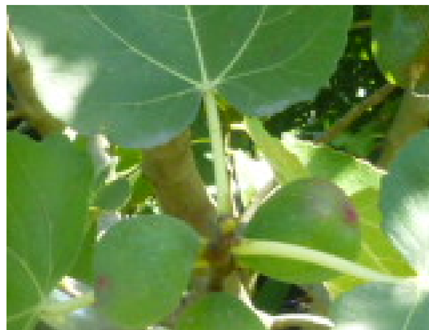


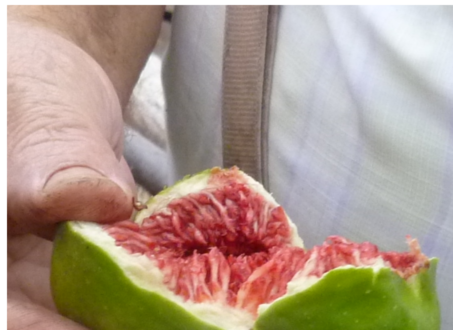



Nome:
pero, perello de inverno ou pero real. Son en realizade maceiras.
Características principais:
Teñen moita auga e cando maduran arrecenden vólvendose amarelas. Úsanse para facer unha especie de marmelada. Atácanlle moito os paxaros.
Maduración:
novembro
Lugar onde se atopou:
finca en Campaña, Valga
finca en Infesta, Cesures
finca en Castro, Oeste, Catoira
A Franxa, Xanza, Valga
Nome dxs custodixs
Miguel
custodixs descoñecidxs
Antonio "Tucho" de Castro
José Freire

25

Figo branco do país









Nome:

figueira de figos brancos ou brevas

Características principais:

a dozura depende da cantidade de sol recibida

Maduración:

setembro e outubro

Lugar onde se atopou:

finca en Campaña, Valga

lugar de Castro, Oeste, Catoira

Nome da custodia

Miguel

Antonio "Tucho" de Castro

Figo Neghro

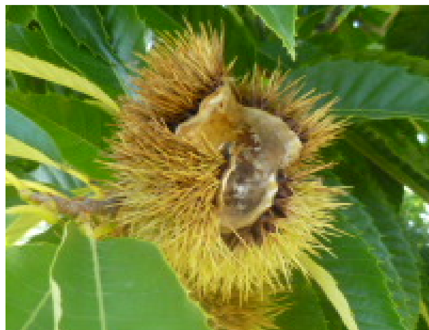





Nome:
figueira de figos neghros
Maduración:
ten dúas cosechas ó ano, a primeira adoita a non darse comido porque a comen primeiro os paxaros
Lugar onde se atopou:
finca en Campaña, Valga
lugar de Castro, Oeste, Catoira
Nome da custodia
Miguel
Antonio "Tucho" de Castro

27

Castaña do país ou tempraneira









Nome:

castiñeiro país de castañas tempranas

Características principais:

castañas pequenas pero moi doces e saborosas

Maduración:

finais de setembro

Lugar onde se atopou:

finca en Campaña, Valga

Castro, Oeste, Catoira

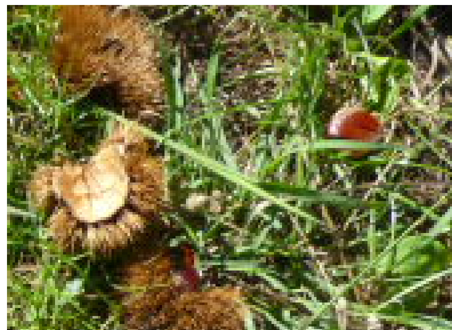
Nome da custodia

Miguel

Antonio "Tucho" de Castro

28

Castaña Tardía





Nome:

castiñeira de castañas tardías

Maduración:

outubro

Lugar onde se atopou:

finca en Campaña, Valga

Nome da custodia

Miguel

29

Gharnacha



Nome:
uva de gharnacha
Características principais:
uva tinta da familia da treixadura
Maduración:
setembro
Lugar onde se atopou:
finca en Campaña, Valga
Nome da custodia
Miguel

30

Limón do país









Nome:

limoeiro do país

Características principais:

limón de moito perfume, moi usado en postres. Florece cada tres meses. É unha árbore de longa duración

Maduración:

todo o ano, cada tres meses

Lugar onde se atopou:

lugar de Castro, Oeste, Catoira

Nome do custodio

Antonio "Tucho" de Castro

Pera Derraca ou de Urraca







Nome:
pera derraca ou de urraca

Características principais:
de pel áspera e cor marrón, moi saborosa de comer, pequena e doce. É moi sensible, desfaise con facilidade. Se madura un pouco nótase branda e xa queda manchada por dentro. Quizás por isto non se comercializa

Maduración:
cústalle moito madurar. Ten fruto dende xuño ata a agosto

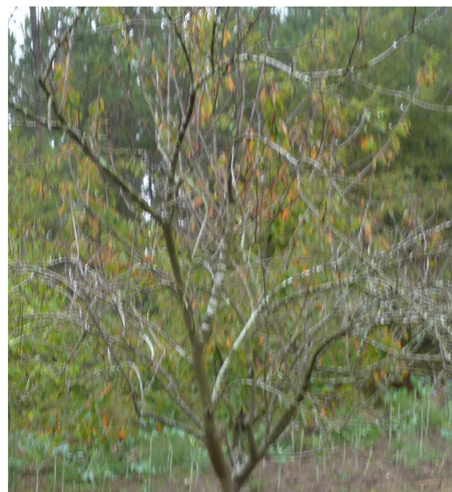
Lugar onde se atopou:
lugar de Castro, Oeste, Catoira
Os Soutos, San Xulián, Cesures
Rúa doutor Mosquera, Cesures

Nome do custodio
Antonio "Tucho" de Castro
Teresa
Eloi Bustelo e Elvira

Claudia do país







Nome:
claudia do país, raíña claudia
Características principais:
primeiro é verde e logo colle unha cor aterciopelada. Se recoñece porque cando se apreta solta a carabuña. Algúns a confunden cunha claudia mais grande e verde. É moi doce ó madurar.
Maduración:
xullo
Lugar onde se atopou:
lugar de Castro, Oeste, Catoira
Os soutos, San Xulián, Cesures
A Barca, Herbón
A Franxa, Xanza
Nome dxs custodixs
Antonio "Tucho" de Castro
Teresa
José Freire

33

Mazá "*de todo o ano*"







Nome:

mazá de "todo o ano"

Características principais:

consérvanse moi ben, sen necesidade de cámaras, ata febreiro.

Maduración:

últimos de outubro

Lugar onde se atopou:

lugar de Castro, Oeste, Catoira

Nome do custodio

Antonio "Tucho" de Castro

34

Mazá de pica de rica

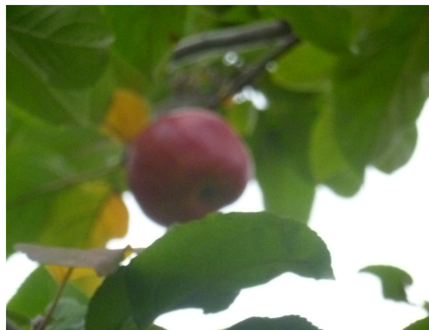






Nome:
mazá de pica de rica
Características principais:
cóllense verdes, exténdense e comezan a coller unha cor amarela coma un canario. As que non teñen bicho non caen da árbore e non apodrecen. Pódense conservar ata marzo.
Maduración:
setembro
Lugar onde se atopou:
lugar de Castro, Oeste, Catoira
finca en Busto, Portocanles, Dimo, Catoira
Nome do custodio
Antonio "Tucho" de Castro
Francisco

Mazá de San Agustín





Nome:
mazá de San Agustín
Características principais:
mazá parecida a de San Roque do tamaño dunha Starky. É unha mazá temprana que dura moito tempo. "Veñen cedo e duran pouco"
Maduración:
xullo
Lugar onde se atopou:
lugar de Castro, Oeste, Catoira
finca en Busto, Portocanles, Dimo, Catoira
Nome do custodio
Antonio "Tucho" de Castro
Francisco

36

Pera de San Pedro







Nome:
pera de San Pedro
Características principais:
pera moi saborosa de comer
Maduración:
temprana. Xuño
Lugar onde se atopou:
lugar de Castro, Oeste, Catoira
Nome do custodio
Antonio "Tucho" de Castro

37

Mazá do príncipe



Nome:
mazá do príncipe
Maduración:
non se indicou
Lugar onde se atopou:
lugar de Castro, Oeste, Catoira
Nome do custodio
Antonio "Tucho" de Castro





Mazá Rogha









Nome:
mazá rogha
Maduración:
temprana
Lugar onde se atopou:
lugar de Castro, Oeste, Catoira
finca en Busto, Portocanles, Dimo, Catoira
Nome do custodio
Antonio "Tucho" de Castro
Francisco

39

Figo tipo "figo paso"





Nome:
figueira de figo paso
Características principais:
os mais axeitados para facer figos pasos
Maduración:
non se indicou
Lugar onde se atopou:
lugar de Castro, Oeste, Catoira
Nome do custodio
Antonio "Tucho" de Castro

40

Pavía ou pexegueira da Mercé





Nome:
pavía ou pexegueira da Mercé

Características principais:
pexegos de gran tamaño. Son autóctonas de aquí. Lévanse a vender á romería da Mercé, xunto coas noces.

Maduración:
Cóstanlle moito madurar. Florecen como as demais pexegueiras, pero queren moito mais tempo na árbore, incluso lle senta ben un pouco de frío último, cando empeza a vir o outono e cando se poñen a punto para a recolección.

Lugar onde se atopou:
lugar de Castro, Oeste, Catoira

Nome do custodio
Antonio "Tucho" de Castro

41

Mazá neghra "de todo o ano"









Nome:
mazá neghra de todo o ano
Maduración:
setembro
Lugar onde se atopou:
lugar de Castro, Oeste, Catoira
finca na Franxa, Xanza, Valga
Nome do custodio
Antonio "Tucho" de Castro
Candiucho

42

Pera de Espiño

Nome:
pera de espiño
Características principais:
pera amarela, non moi grande e moi rica
Maduración:
non se indicou
Lugar onde se atopou:
lugar de Castro, Oeste, Catoira
Nome do custodio
Antonio "Tucho" de Castro



43

Peladillo branco

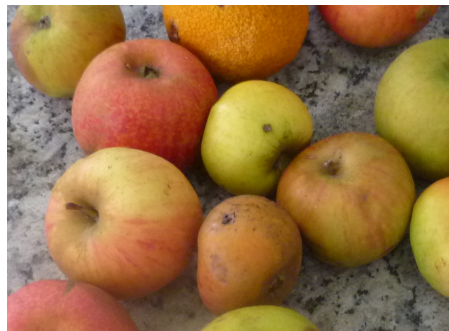
Nome:
peladillo branco
Maduración:
non se indicou
Lugar onde se atopou:
finca dos Soutos, San Xulián, Cesures
Nome do custodio
Teresa





44

Mazá Romana



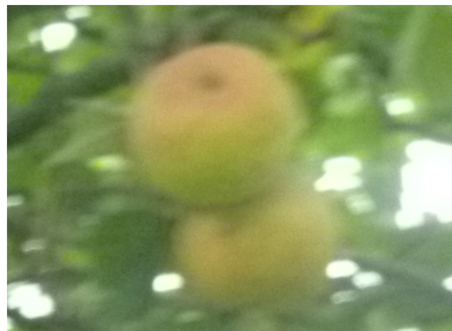
Nome:
Mazá Romana
Características principais:
mazá grande, rica, pelín áceda. Quedan poucas árbores
Maduración:
Setembro
Lugar onde se atopou:
finca en Busto, Portocanles, Dimo, Catoira
Nome do custodio
Francisco



45

Mazá "que ven de Xanza"



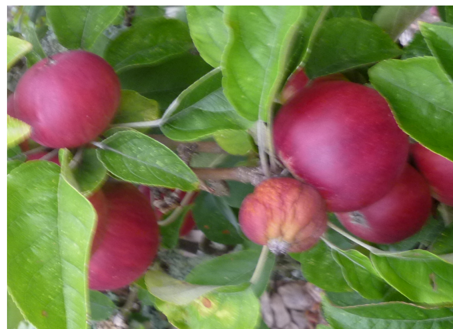




Nome:
descoñecido
Maduración:
non se indicou
Lugar onde se atopou:
finca en Busto, Portocanles, Dimo, Catoira
Nome do custodio
Francisco

46







Mazá Neghra de tarde

Nome:
mazá neghra de tarde
Características principais:
collen un color moi oscuro, maior do da fotografía, tomada en setembro
Maduración:
recóllense en difuntos
Lugar onde se atopou:
finca en Busto, Portocanles, Dimo, Catoira
Nome do custodio
Francisco

47

Pera de Espiño






Nome:
pereira de espiño
Maduración:
non se indicou
Lugar onde se atopou:
finca en Busto, Portocanles, Dimo, Catoira
Nome do custodio
Francisco

48

Pera Parda







Nome:

pereira de peras pardas

Maduración:

son de tarde

Lugar onde se atopou:

finca en Busto, Portocanles, Dimo, Catoira

Nome do custodio

Francisco

49

Peladillo branco do país







Nome:

peladillo branco do país

Características principais:

viña da Estrada. O peladillo é totalmente branco por fora (non confundir co peladillo branco dos supermercados). O seu custodio di que é o peladillo auténtico de Galicia. Son duraznos, non soltan a pepita. Se inxerta en patrón de ambruíño

Maduración:

remátanse en agosto

Lugar onde se atopou:

finca na rúa doutor Mosquera en Cesures

Nomes dxs custodixs

Elvira e Eloy Bustelo

50

Mazá de Tres en Cunca






Nome:

mazá de Tres en Cunca

Características principais:

Son de gran tamaño

Maduración:

setembro

Lugar onde se atopou:

finca en A Franxa, Xanza, Valga

Nomes dxs custodixs

José Freire

OUTRAS FROITAS LOCAIS DA BISBARRA QUE NON ENTRARON NO CATÁLOGO

Ademais das froiteiras que aparecen no catálogo atopamos unha serie de árbores dos que obtivemos referencias pero dos cales non atopamos a súa situación ou non conseguimos observar a súa froita, polo que decidimos deixalas fora deste catálogo esperando poder atopar os exemplares nun futuro:

- **Pexegos abrideiros**, atopados no mercado de Padrón.
- **Noces grandes e noces pequenas**, atopados no mercado de Padrón.
- **Pavía que non é abrideira**, atopada no mercado de Padrón.
- **Claudia do mes de xuño**, citada polo señor Cacharro de Infesta, Cesures.
- **Cereixeiras ou Cerdeiras de Confurco**, que a maioría foron cortadas, citada polo señor Cacharro de Infesta, Cesures.
- **Cereixeira Brava**, citada por francisco de Busto, Portocanles, Dimo, Catoira.
- **Cereixeira Branca**, citada por francisco de Busto, Portocanles, Dimo, Catoira.
- **Cereixeira neghra**, que é de cor mais rogha e pequena, citada por francisco de Busto, Portocanles, Dimo, Catoira.
- **Cereixeira de botella**, mais grande e mais clara, citada por Francisco de Busto, Portocanles, Dimo, Catoira.
- **Mazás brancas moi duras** que non se lle da metido o dente, que se gardaban nas barras xunto as patacas e o grano e cunha pinta moi mala pero con moito sabor. Citada por un home de A Barca, Herbón.
- **Pera de San Xoán**, que ven en xuño e é moi rica. Citada por Eloi Bustelo e Elvira de Cesures.

- **Pera Reina,** citada por unha parella de Campaña, Valga
- **Cirighuelas ou Sirighuelas**, verdes e alargadas coma noces e cando maduran se poñen mais amarelas, citada por unha parella de Campaña, Valga.
- **Mazá branca**, moi doce, que se cocía á vez que o pan, citada por unha parella de Campaña, Valga.
- **Uva de Espadeiro,** custodiada por Manuel Pérez López no lugar de Quinteiro, Oeste.
- **Claudia branca con xema e a Claudia branca redonda,** custodiada por Miguel en Campaña.
- **Figos de San Pedro,** custodiados por Miguel en Campaña.
- **Ciruela de tarde e ciruela de temprano,** custodiadas por Tucho de Castro, Oeste.
- **Santiagas,** custodiadas por Eloy Bustelo e Elvira en Cesures.
- **Peladillo de temprano e peladillo de tarde,** custodiadas por Tucho de Castro, Oeste.
- **Claudia Rogha,** custodiadas por Tucho de Castro, Oeste; da cor do viño tinto do país.
- **Pera de Estilán,** custodiadas por Tucho de Castro, Oeste; parecida a pera "blanquita" pero mais pequena. Quedan poucas árbores.
- **Aghustíns,** froito medio morado medio verdoso, nomeado polo Sr. Cacharro de Cesures.
- **Pera Manteca,** custodiada por Eloy Bustelo e Elvira; cunha pel moi fina, e unha carne moi suave que se desfai na boca, sen grumos. Son unhas peras de gran tamaño, con moita auga, polo que lle atacan moito os paxaros

PROPOSTA PARA A REINTRODUCCIÓN DAS FROITAS ANTIGAS NA ECONOMÍA LOCAL

A froita antiga supón unha oportunidade para a economía local. Fronte a economía das grandes corporacións alimentarias é posible retomar cultivo destas froiteiras locais enfocando a produción e venda a mercados de vecindade, ás vilas e ás cidades veciñas. As ventaxas dunha aposta sobre elas son palpabels:

- As variedades locais ofrecen unha infinidade de novos sabores con grandes posibilidades culinarias.
- Favorecen o desenrolo dunha economía local, nun eido, o agrícola, centrado únicamente no viño, co perigo que iso supón, aumentando así a súa diversificación.
- Ofrecen un produto de calidade, que varía ó longo das estacións, o que permite o mantemento dunha certa economía da sorpresa e da descuberta segundo comeza o remata a tempada de cada froita.
- Supoñen unha alternativa ecolóxica, xa que non precisan os tratamentos das variedades industrias ó estar adaptadas á climatoloxía local.
- Son produtos sustentables, de km. 0, con escasos gastos de transporte na economía local.
- Contribúen á dignidade do rural, coa produción de produtos de calidade, con raíces na tradición e coa xeración de novos postos de traballo.

CREACIÓN DE BANCOS DE FROITEIRAS LOCAIS

No tocante a conservación mais inmediata e necesaria a creación de pomares comunais de froiteiras autóctonas: bancos de árbores, xestionados por grupos de custodios e custodias que permitan a súa conservación e sirvan como bancos de pugas onde cada persoa interesada en ter unha variedade local poida tomar as pólas necesarias para os seus enxertos.

Estes bancos funcionarán a nivel parroquial, municipal, comarcal,... dependendo das necesidades ou intereses de cada comunidade.

O banco debería ser tratado como un patrimonio de todas e todos a coidar e a legar ás futuras xeracións. Deberá ser considerado un patrimonio do procomún.

Un banco coma este xa funciona no concello de San Sadurniño, Galicia. En Italia existe tamén un banco en Pennabilli, Reggio-Emilia, que funciona así mesmo como parque da vila.

BIBLIOGRAFÍA

Libros

-Estudio de la vegetación del partido judicial de Caldas de Reyes. Mato Iglesias, C. Univ. Madrid. 1968.

- Estudio de la fertilidad de los suelos y de la ordenación de los cultivos del partido judicial de Caldas de Reyes. Muñoz Taboadela y Guitián Ojea. USC.
- Normas para el abonado racional en los suelos de los partidos judiciales de Pontevedra y Puente Caldelas, de acuerdo con sus condiciones de fertilidad. (USE, CSIC). Diputación Provincial, 1958.
- Fertilidad de los suelos de cultivo de Pontevedra: estudio inicial. Sánchez, Benito; García-Sánchez, A, Dios, G. Madrid: CSIC, 1967.
- La fertilidad de los suelos de cultivo de la provincia de Pontevedra. Sánchez Rodríguez, Benito, García Sánchez, Augusto, Dios Vidal, Gerardo. Misión Biológica de Galicia, 1986.
- Las tierras cultivadas de Valga y Puentecesures. Sánchez Rodríguez, Benito, García Sánchez, Augusto, Dios Vidal, Gerardo. Misión Biológica de Galicia, 1973.
- El parque-jardín y carballeira de Caldas de Reis: paraje pintoresco y jardín histórico. Rodríguez Dacal, Carlos. Ayuntamiento de Caldas de Reis. 1999
- Las tierras cultivadas de Caldas de Reyes. Sánchez Rodríguez, Benito, Dios Vidal, Gerardo. Misión Biológica de Galicia, 1973.
- Las actividades agropecuarias y pesqueras en la Ría de Arosa. Pérez Sánchez, José Antonio. Diputación Provincial, 1996.
- Estudio agrobiológico de la provincia de Pontevedra. Diputación Provincial, 1996.
- Plan comarcal “Compostela” para el desarrollo económico de las comarcas de Santiago, de la Ría

de Arosa y del sistema del Ulla. García Briones, Ramón. A Coruña. Librigal, 1971.
- Flora descriptiva é ilustrada de Galicia. Vols. I y II. Merino, B. Santiago de Compostela. 1905-1906.
- La vegetación de Galicia. Anales Inst. Bot. Cavanilles 24:1-301. Bellot, F. 1966.
- La vegetación y flora del término municipal de Santiago de Compostela. I. La vegetación. Bol. Univ. Compostelana 67: 297-349. Casaseca, B. 1959.

webs

http://www.agfadoeume.org/Catalago%20mazas%20autoctonas.html
http://www.montefeltro.net/pennabilli/orto.htm

prensa

http://elpais.com/diario/2008/09/08/galicia/1220869098_850215.html

Alejandro Fernández Palicio é arquitecto e investigador independente en tecnoloxías apropiadas e procesos rurais e urbanos. Colaborador do *Ecoistituto delle Tecnologie Appropriate www.tecnologieappropriate.it*. Traballou e viviu en Italia, onde realizou o proxecto do parque ortobotánico de Sogliano al Rubicone; así como en Finlandia, ademais de en Galicia.
O seu traballo aborda o uso de materiais naturais e tradicionais dende unha perspectiva contemporánea e sobre a pervivencia e recuperación da memoria colectiva a través de investigacións que xiran en torno da etnografía, a paisaxe, a arquitectura e bioconstrución, a agricultura, o rururbano, o novo urbanismo, o patrimonio industrial e natural... sobre, os novos e vellos usos do vimbio, a construcción con terra en Galicia, a posta en valor das árbores e cultivos tradicionais, a reutilización das hortas tradicionais na cidade, os montes comunais**...**

alejandrofernandezpalicio@gmail.com
teléfono de contacto: 666 982 467

AS ÁRBORES ESQUECIDAS:

